



«Oste da 100 anni»

Il poeta-ristoratore che conquistò l'America dei vip

Si intitola *Oste da 100 anni*, il libro (presentato oggi al locale milanese Abbottega, edizioni Greggio Comunicazione) di David Ranucci, imprenditore e poeta dell'arte culinaria, titolare del ristorante milanese *Giulio Pane e olio* che ha aperto filiali in America e Francia. Recita «Da zia Adalgisa a nonno Giulio, dall'Osteria di Montefiascone alla Fraschetta di Viterbo, David narra, attraverso un viaggio a ritroso nel tempo, la storia della sua famiglia. La Cucina Ro-

mana e la tradizione culinaria di Toscana e Maremma, accompagnate all'antica arte dell'Accoglienza, fanno di David "l'Oste Romano" per eccellenza. Sorriso, parola, ascolto e aggregazione sono parte delle regole non scritte che l'Oste David ha desiderato trasmettere in un inconsueto decalogo», recita la sinossi. Ranucci è ristorante di vip e gente comune. La sua storia di piccolo imprenditore del made in Italy che parte da Roma arriva a Milano e si sposta tra Monte-

carlo e New York è emblematica, in tempo di crisi. *Oste da 100 anni* non è (solo) un libro di ricette, nè un romanzo ma il racconto di gusto, di sapori e di odori in cui David Ranucci è il piacevole interprete dei desideri dell'avventore e delle proposte culinarie della sua cucina. Il libro è completato da un importante numero di ricette della tradizione laziale e romana, un modo come un altro per riscoprire i sapori genuini che hanno fatto la storia delle osterie italiane.



ALESSANDRO BORGHESE

Figlio dell'attrice Barbara Bouchet, scrive su tutto

DAVIDE OLDANI

Vogliono la sua cucina pop anche a Harvard



ANTON CANAVACCIUOLO

Le sue «Cucine da incubo» sono ormai un cult

MASSIMO CRACCO

Da Masterchef. Fa il figo usando molto lo scalogno



Volumi e fornelli

E lo chef cucinò la grammatica

Da Borghese a Oldani, dal gruppo di «Masterchef» alla solita Benny Parodi: i volti tv sfornano best seller dalle cucine fingendo di divulgare i loro segreti

È il tempo della grande abbuffata. Non c'è palinsesto tv che non preveda trasmissioni con gente che spadella giuliva alla telecamera. E chi non spadella a dovere è punito.

L'editoria italiana, sempre pronta ad allinearsi alla tv, ha reagito. Fioriscono le pubblicazioni degli chef, i libri di ricette le più varie. Accanto alle numerose ristampe di Pellegrino Artusi, cioè de *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* (pubblicato per la prima volta nel 1891) ci sono le visioni culinarie e i consigli di chi cucina per professione e di chi si è messo in evidenza sui teleschermi. Non sempre le cose coincidono. Qualcuno esagera. **Alessandro Borghese**, un giovanotto simpatico ed estroverso, che di recente sull'emittente Sky sfidava ai fornelli volenterose famiglie di dilettanti, vincendo quasi sempre lui. In libreria è presente con più titoli, tra cui *Tu come lo fai? I tuoi piatti preferiti in più di 100 ricette dello chef* (Mondadori), e *L'abito non fa il cuoco. La cucina italiana di uno chef gentiluomo* (Rizzoli). Figlio dell'attrice Barbara Bouchet, Borghese è l'incarnazione perfetta di un concetto: se hai una faccia nota, puoi spenderla come un

markio nelle più diverse attività, dall'organizzazione di banchetti all'editoria, appunto. Un giovane chef che un po' gli assomiglia è il partenopeo **Antonino Cannavacciuolo**, ora impegnato in tv, anche lui su Sky, nella trasmissione *Cucine da incubo*, dove in un battibaleno rimette in carreggiata ristoranti dissestati. Il suo *In cucina comando io* (Mondadori) è un libro di ricette e consigli che promette di svelare (ma perché dovrebbe farlo davvero?) i segreti che gli hanno fatto conquistare due stelle Michelin nel ristorante Villa Crespi sul lago d'Orta.

Altro gran dispensatore di ricette e consigli è **Carlo Cracco**, telegenicissimo, finto cattivo nella competizione teleculinaria di Masterchef, onnipotente sui banchi delle librerie con *A qualcuno piace Cracco* (Rizzoli), *Se vuoi fare il figo usa lo scalogno* (Rizzoli), *Cracco. Sapori in movimento* (con Alessandra Meldolesi, Giunti). La casa editrice Giunti propone una spettacolare collana dedicata agli chef, non necessariamente quelli che passano metà della vita negli studi televisivi: ecco allora il volume di **Pietro Leemann**, Joia. I nuovi confini della cucina vegetariana; quello di **Claudio**

Sadler, *Sadler. Menu per quattro stagioni* (con Roberta Schira); quello di **Moreno Cedroni**, *Moreno Cedroni* (con Cinzia Benzi). Stiamo parlando di libri tutti usciti negli ultimi mesi. Anche gli allievi dei numeri uno si affacciano alla pagina scritta. Simone Salvini, per esempio, costola vegana del vegetariano Leemann, propone *Cucina vegana e 1 dolci della salute* (entrambi Mondadori Electa). Prolificissimo, e anche lui beatificato da Masterchef, **Bruno Barbieri**, la cui ultima fatica libresco è *Via Emilia via da casa. Ricette e racconti di un uomo sempre in viaggio* (Rizzoli).

Discorso a sé per **Gianfranco Visani**, attivo su carta già da almeno una quindicina d'anni, soprattutto con il marchio editoriale Rai-Eri. Basti citare il *Tutto Visani*, una miniera di ricette. Interessante il lavoro di **Davide Oldani**, che a Cornaredo (Milano) difende e sviluppa un principio di cucina pop, alta gastronomia a prezzi accessibili. Infatti la lista d'attesa per accomodarsi nel suo ristorante è lunga. Così come la lista dei suoi libri, l'ultimo dei quali, in ordine cronologico, è *Chefacile. La grande cucina nella cucina di casa tua* (Mondadori). Anche

Oldani è un cuoco televisivo. Così come lo è **Andrea Mainardi**, istrionico chef divenuto famoso con *La prova del cuoco*, su RaiUno, e autore di *Cartocciatomici* (Gribaudo).

Benedetta Parodi, dopo le vendite clamorose di *Cotto e Mangiato e Benvenuti nella mia cucina* (Vallardi), è passata alla casa editrice Rizzoli e ha inondato il mercato di altri libri di ricette semplici, non di alta cucina. I menù di Benedetta sbancano. Parodi fornisce anche prefazioni ai colleghi. Per esempio a **Bruno Vanzan**, per *Tutti i miei cocktail* (Rizzoli) e perfino a tal Francisco, detto Cisco, ospite delle sue trasmissioni e autore di *Le cionciette. 140 ricette esagerate, low cost e senza "sbatti"* (Rizzoli). Roba da studenti fuori sede, ma tant'è. Ricette da vendere ne hanno tutti, da Sophia Loren, ne *In cucina con amore* (Rizzoli) a un redivivo Andy Luotto: *Padella Story. Ricette e storie di un cuoco sotto le righe* (Reverdit). Molti dei volumi sono corredati di foto più o meno appetitose. La scrittura è quasi sempre puramente tecnica, descrittiva. Pellegrino Artusi, che era un letterato coltissimo, appare insuperabile.

PA. BI.

Il nuovo Colm Toibin

«La Sacra Famiglia vista con gli occhi della mia Maria»

■ ■ ■ GIANLUCA VENEZIANI

La sensazione che sia una «storia familiare con un'intimità sorprendente», come ha scritto il *New Yorker*, nasce dal fatto che verta sulla Famiglia per eccellenza. Il nuovo romanzo dello scrittore irlandese **Colm Toibin**, *Il testamento di Maria* (Bompiani, pp. 112, euro 15), descrive la vicenda umana della Vergine dopo la morte di Cristo, adottando come punto di vista privilegiato gli occhi di questa donna, madre, vedova e orfana di Figlio, prima ancora che Creatura scelta da Dio.

Toibin, quanto è stato difficile scrivere un libro ispirato al Libro per eccellenza, il Vangelo?

«Noi romanzieri pensiamo sempre in piccolo, creiamo uno spazio domestico, senza occuparci di grandi questioni di ontologia o filosofia. Se Dio ha la bacchetta magica, noi abbiamo soltanto la penna. Così possiamo ricostruire il vissuto e la voce di una donna, sebbene si tratti di un essere speciale».

Lei è da sempre interessato al tema della famiglia. La Sacra Famiglia di Nazareth, che traspare nel romanzo, può rappresentare ancora un modello?

«Maria, nel libro, non pensa che la sua famiglia sia sacra, ma solo che sia una famiglia. La sua felicità è andare alla sinagoga con il marito e il figlio, e sognare che Gesù possa tornare a vivere a casa. Ho così voluto desacralizzare, laicizzare la storia di Maria, cogliendola nel suo aspetto più intimo».

Questa versione inedita della Vergine è frutto di mera fiction o si ispira anche ai Vangeli apocriti?

«In partem prendi *Vangelo di Giovanni*. Lui era stato in Grecia e verosimilmente aveva assistito ai drammi dell'Eletra e dell'Antigone, entrambe figure di donne dolorose. Sulla base di quell'immagine, Giovanni rappresentò poi una Madonna dolente ai piedi della Croce».

Nei Vangeli Maria è caratterizzata da un fondamentale silenzio, a partire dalla nascita di Cristo («Maria serbava tutte queste cose, meditando nel suo cuore»). Nel suo romanzo, invece, la Vergine parla, si lamenta, discute le scelte del Figlio. È verosimile che addirittura potesse scrivere un testamento?

«No, perché Maria non sapeva scrivere. Ma io ho voluto adottare la sua voce, calarmi nelle sue emozioni e sperare che il suo silenzio potesse essere rotto. «Se Maria avesse parlato da vecchia, cosa avrebbe detto?», questa è la domanda che mi ha guidato nel libro».

Alcuni siti cattolici hanno contestato il suo romanzo, perché vi si presenta la figura di un Gesù orgoglioso e vanesio, di discepoli derubricati a «buoni a nulla» e di una Maria pronta a contraddire il Figlio nelle sue decisioni.

«In realtà, la "mia" Maria soffre di dolore. Vede tutto dalla sua prospettiva ed è piena di rabbia. Non comprende le scelte del figlio e non lo riconosce nei suoi discorsi pubblici, fatti da adulto. «Questo non è il bambino che ho cresciuto, non è il ragazzo che giocava a casa con me sul pavimento», si dice. Per questo, non sopporta neppure i discepoli. Li vede come esseri brutali e interessati al potere, arrendevoli dinanzi alla sorte di Gesù (scappano via davanti alla Croce e poi dicono «Doveva succedere»)».

Il suo libro esce a poca distanza di tempo da *Indagine su Maria* di Augias e Vannini e *Indagine su Maria* di Laurentin e Debroise. Qual è il segreto del fascino editoriale della Vergine?

«Finora sono stati pubblicati molti saggi su Maria. Ma, a differenza loro, io non cerco l'erudizione. Cerco l'emozione».